

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

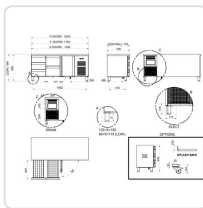


Mesa Refrigerada Gastronómica c/ Pia de Lavagem Linha 700 GN

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059910	Modelo:	MPGF-225 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014168
Modelo	MPGF-225 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2242x700x850 mm com 4 portas e pia integrada, ideal para cozinhas profissionais. Classe E de eficiência energética e 285L de capacidade.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria, restauração e cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada gastronómica, ou bancada refrigerada (armário mostrador), oferece uma solução dois em um ideal para otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e fácil manutenção, essenciais em ambientes de alta exigência.

A integração de uma pia de lavagem com escorredor e cuba na bancada superior permite a preparação e higienização de alimentos no mesmo local, maximizando a produtividade. O sistema de refrigeração com controlo eletrónico preciso assegura a conservação ótima dos produtos, mantendo-os frescos entre -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$, crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos.

A alta eficiência energética, evidenciada pela classe E e pelo baixo consumo elétrico anual, contribui significativamente para a redução dos custos operacionais. Adicionalmente, o uso do refrigerante ecológico R-290 e o isolamento em poliuretano injetado sem CFC reforçam o compromisso com a sustentabilidade ambiental, sem comprometer o desempenho.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que necessitam de uma superfície de trabalho refrigerada e funcional. É particularmente útil em áreas de preparação de saladas, sanduíches, produtos de charcutaria e outros alimentos que requerem refrigeração constante durante o manuseio. A sua versatilidade permite que seja integrada tanto em linhas de produção como em estações de trabalho independentes, adaptando-se a diversos fluxos operacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado

Pia	Uma pia com escorredor e cuba de 340 x 370 x 150 mm
Estrutura e Corpo Interno	Aço inoxidável AISI-304 18/10 injetado
Portas	Puxador embutido, sistema de retorno automático e fixação de abertura
Juntas Interiores	Curvas, para fácil limpeza
Prateleiras	Hastilhas laminadas, ajustáveis em altura, removíveis GN 1/1
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Refrigerante	R-290 ecológico, sem CFC
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático, com evaporação da água
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C, com 38°C ambiente
Dimensões (mm)	2242 x 700 x 850
Tipo de Modelo	Armário mostrador
Eficiência Energética	Classe E
Índice de Eficiência Energét	76,24
Consumo Elétrico 24h	5,26 kWh
Consumo Anual Elétrico	1919,9 kWh
Volume Líquido Refrigeração	285 Litros
Classe Climática	4
Número de Portas	4
Potência Elétrica	0,349 kW
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz

Equipamento Padrão

1 Grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta